平成１３年6月２６日
生　活　文　化　局

火を使わない加熱調理器具
「電磁（IH）調理器」の商品テストを行いました。

電磁調理器は、炎が出ないために火事や火傷の事故が少ない安全な商品と思われています。このことが、消費者とりわけ高齢者にとって購入の理由の一つになっていると考えられ、当センターにも安全性に関する問い合わせがきています。

しかし、ガスレンジのような燃焼器具と違い、加熱状態が確認しづらいという特徴もあり、不注意による火傷の危険性が潜在していると思われます。

そこで、電磁調理器の安全性に関わる機能を主に調べてみました。

＊　テストに使用した検体の品目は調査結果報告書Ｐ１、写真はＰ２３～２４参照

１　テスト結果のポイント

・使用する鍋によっては異常過熱も！

天ぷらなどを作るのに揚げ物機能を使用したとき、使用する鍋の組み合わせによって、設定温度と実際の温度には相当の差があるケースが多かった。各メーカーでは、取扱説明書中に使用できる鍋の形状や材質を記載しているが、使用できるとされている鍋でも、１８０℃に設定したときには、油の実際の温度が油煙を発生する２１０℃を超えたり、反対に１２０℃まで達しなかったケースがあった。

＊　揚げ物機能とは、スイッチを押すと天ぷらなどを作るのに最適な油の温度に自動的に設定され、維持される機能

・プレートが冷えるまで約１０分

調理後の電磁調理器のプレート表面は、加熱を停止しても直ぐには冷えず、火傷の危険がない５０℃まで冷えるのに、大部分の銘柄が１０分以上を要した。

２　消費者へのアドバイス

(1)　購入する前に、使用する部屋の電気容量が足りるかどうかを調べましょう。電磁調理器は、電子レンジや電気炊飯器並の電気が必要なので、単独で使う専用のコンセントをお勧めします。

(2)　鍋やフライパンには、銅製やアルミ製などのように電磁調理器では使えないものがあります。使用できる鍋でも、温度が十分に上がらなかったり、制御がうまくできずに過熱状態になるものもあります。

購入する前に、どのような鍋がよいかをカタログで調べたり、販売店に問い合わせましょう。

(3)　調理直後の電磁調理器のプレート表面は非常に熱くなっています。火傷の危険があるので注意しましょう。

３　今後の東京都の対応

使える鍋の記載が取扱説明書以外には無いので、購入時には使える鍋の材質や形状が分からないため、製品の包装（外箱等）やカタログ等にも明記するように業界に対し要望する。



写真－１　CIJ-A130（タイガー魔法瓶）



写真－２　CS-K2（三菱電機）



写真－３　CY-Y2（シャープ）



写真－４　EZ-E15（象印マホービン）



写真－５　IC-BF1（三洋電機）



写真－６　KZ-P101（松下電器産業）



写真－７　MH-B1（日立製作所）



写真－８　MR-T1（東芝）